

## Cake feuilleté au thon, tomates cerises



### **Ingrédients :**

1 **pâte feuilletée**

2 boîtes de **thon au naturel** (280 g de thon net égoutté en tout)

1 bocal de **tomates séchées** (environ 240 g)

100 g (**comté râpé**) **gruyère râpé** (il ne m'en restait pas autant, j'ai mis **65 g en tout**)

3 **oeufs**

20 cl **crème liquide** (j'ai pris de la light)

25 ml **de maïzena**

25 ml **de moutarde**

1 **jaune d'oeuf** pour dorer la pâte

**poivre 5 baies** quantité à votre goût

Préchauffez le four (à 210 °C) sans la grille.

Dans un bol, **mélangez le thon émietté** (et préalablement égoutté), **les oeufs, la moutarde, la crème, la maïzena**, mélangez,

Ajoutez **la moitié des pétales de tomates séchées**, (que j'ai préalablement coupées et j'ai gardé le reste des pétales entières que j'ai rajouté au montage du cake) **la moitié du fromage râpé, le poivre 5 baies au moulin** (environ 3 à 4 tours de moulin).

(Beurrez le moule à cake s'il n'est pas en silicone), **chemisez-le avec la pâte feuilletée**, posez le moule à cake en silicone sur la grille. **Versez la préparation dans le moule**, déposez **les pétales de tomates séchées restantes et saupoudrez le reste du gruyère. Rabattez les abaisses de pâte** sur le dessus pour enfermer la préparation, soudez bien (surtout les bords), et **dorez** à l'aide d'un pinceau et du **jaune d'oeuf**.

Mettez **au four pour 45 mn à 210 °C** surveillez après 30 mn et couvrez s'il est déjà suffisamment doré.

**Laissez tiédir avant de démouler** et dégustez avec une bonne salade, **type MÂCHE** ou jeunes pousses d'épinards ... c'est délicieux !!!

\*\* Audrey de FLAGRANTS DÉLICES BY TAMBOUILLEFAMILY\*\*